(19)日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11)特許出願公開番号

特開平6-245861

(43)公開日 平成6年(1994)9月6日

(51)Int.Cl.⁵

識別記号 庁内整理番号

FΙ

技術表示箇所

A 4 7 J 27/00

8114-4B

36/00

A 7258-4B

審査請求 未請求 請求項の数4 書面 (全 8 頁)

(21)出顧番号

特願平5-78487

(71)出願人 593066276

林 洋夫

(22)出顧日

平成5年(1993)2月26日

沖縄県中頭郡北谷町字浜川180番地

(72)発明者 林 洋夫

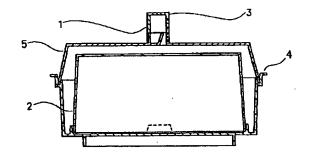
沖縄県中頭郡北谷町字浜川180番地

(54)【発明の名称】 電子レンジ専用信号笛保温蒸し器具

(57)【要約】

【目的】 低価格の電子レンジで食品を蒸す時に、必要加熱時間の設定を不要にし、最適度に蒸し上がった時点に信号笛を鳴らして、95度以上に加熱されたことを音で確認でき、電源スイッチを切ることを報知して、加熱時間不足や、加熱時間オーバー等がないようにして、簡単安易に加熱できるようにし、又、多重保温蒸らし加熱による省エネルギー効果、及び、多重保温蒸らし機能による保温効果を目的にする電子レンジ専用信号笛保温蒸し器具。

【構成】 電子レンジ専用の容器及び食品袋等に、連結構成させて信号笛を設け、更に該容器に多重保温容器を設け、該袋に多重保温袋を設けたことを特徴とする、電子レンジ専用信号笛保温蒸し器具であり、更に、該容器及び該袋等に、スリットを設けた信号笛や、周波数1万へルツ以上の信号笛等を連結構成させたことを特徴としている。



2

【特許請求の範囲】

【請求項1】電子レンジ加熱専用の容器及び食品袋等に、連結構成させて信号笛を設けたことを特徴とする、電子レンジ専用信号笛保温蒸し器具。

【請求項2】該容器に多重保温容器を設け、該袋に多重保温袋を設けてなる、特許請求の範囲第1項記載の電子レンジ専用信号笛保温蒸し器具。

【請求項3】該容器及び該袋等に、スリットを設けた信号笛を連結構成させてなる、特許請求の範囲第1項及び第2項記載の電子レンジ専用信号笛保温蒸し器具。

【請求項4】該容器及び該袋等に、周波数1万へルツ以上の信号笛を連結構成させてなる、特許請求の範囲第1項及び第2項記載の電子レンジ専用信号笛保温蒸し器具。

【発明の詳細な説明】

[0001]

【産業上の利用分野】本発明の電子レンジ専用信号笛保 温蒸し器具は、冷凍肉まん、冷凍シュウマイ等の冷凍食 品や、いも、スイートコーン等を電子レンジで蒸し上げ る時の、蒸し器及び蒸し袋等に関し、更に詳しくは、水 20 分含有量が少ない冷凍肉まん、冷凍シュウマイ等の冷凍 食品や、いも、スイートコーン等を、電子レンジで蒸し 上げる時、最適度に蒸し上げられる必要加熱時間を設定 する煩わしいことをする必要がなく、最適度に蒸し上が った時点で蒸し器や蒸し袋等から信号を出して、95度 以上に加熱されたことを音で確認でき、電源スイッチを 切ることを報知して、加熱時間不足がない様にすること が出来ると共に、加熱時間オーバーが起こらない様にす ることを可能にした、電子レンジ加熱専用の蒸し器及び 蒸し袋等に関する、低価格の電子レンジでも、簡単安易 に冷凍食品等やいも、スイートコーン等を最適度に蒸し 上げることが出来る経済的な加熱技術、及び、多重保温 蒸らし加熱による省エネルギー加熱技術の研究開発であ る。

[0002]

【従来の技術】冷凍肉まん、冷凍シュウマイ等の冷凍食品や、いも、スイートコーン等を電子レンジで最適度に蒸し上げたい時、先ず問題になるのは、必要加熱時間を何分何秒に設定するかという煩わしい事である。冷凍肉まん、冷凍シュウマイ等の冷凍食品や、いも、スイートコーン等を、電子レンジで最適度に蒸し上げられる必要加熱時間は、電子レンジの出力ワット数、食品の保存温度、食品の水分含有量、食品の数量等によって、その最適度に蒸し上がる必要加熱時間は大幅に異なり、正確に割り出すのは困難である。冷凍肉まん、冷凍シュウマイ等の冷凍食品を、電子レンジで最適度に蒸し上げるとおり5度以上の最適温度に達し、冷凍肉まん、冷凍シュウマイ等の冷凍食品が、過度に水分を蒸散させて、急速に堅くなる前の最適程度に電子レンジで加熱されたことを

意味する。いも、スイートコーン等を、電子レンジで最 適度に蒸し上げると言うことは、いも、スイートコーン 等が95度以上の最適温度に達し、該いも、該スイート コーン等を多重保温蒸らし加熱に移す最適程度に電子レ ンジで加熱されたことを意味する。因みに、本発明の電 子レンジ専用信号笛保温蒸し器具で、いも、なす、スイ ートコーン、里芋等、皮のあるなまものを蒸す場合に は、95度以上に加熱されて笛が鳴っただけでは、堅い 皮の部分がまだ軟らかくなっていない為、電子レンジを 止めた後、本発明の電子レンジ専用信号笛保温蒸し器を すぐ開けないで、二分間以上放置して多重保温蒸らし加 熱をする。この多重保温蒸らし加熱によって加熱消費電 力は約半分位になり、全国的視野に立てば、大なる省工 ネルギー効果がある。又、95度以上の最適温度とした 意味は、気圧との関係上水の沸点は、必ずしも100度 ではない為である。本明細書で説明する多重保温蒸らし 加熱とは、数分間90度以上の熱蒸気で食物等を蒸らし 加熱する事が出来るのに、伝統的蒸し器のように継続し て熱蒸気で熱エネルギーを供給する必要は無く、他の熱 エネルギーを供給する必要も無く、又、一般の電子レン ジ加熱のように、水分含有量が少ない食品等から水分が 過度に蒸散して、急速に堅くなる事がない加熱技術であ る。即ち、新たに熱エネルギーを供給することなく、9 0 度以上の熱蒸気で食物等を多重保温蒸らし加熱する事 が出来、水分含有量が少ない食品等から水分が過度に蒸 散して、急速に堅くなる事がない省エンルギー加熱技術 である。尚、80度以上の多重保温蒸らし加熱は10分 間位持続し、多重保温蒸らし加熱による45度以上の保 温機能は室内で約一時間持続させることが出来る。電子 レンジの加熱時間不足であれば、冷凍肉まん、冷凍シュ ウマイ等の冷凍食品は十分に熱くならない。調理済み冷 凍食品は調理包装されてから家庭に届くまで、かなり長 時間たっておるものが多く、冷凍肉まん、冷凍シュウマ イ等には変質腐敗し易い肉類等が含まれており、冷凍保 存されているとは言えど、必ずしも100%厳密に保管 管理されている保証はなく、95度以上に加熱されたこ とを確認しなければ、食べる時に、この位暖めるだけで 大丈夫かなとかなり不安を覚える。又、電子レンジの加 熱時間オーバーであれば、水分含有量の少ない冷凍肉ま 40 ん、冷凍シュウマイ等は、水分が過度に蒸散して急速に 堅くなり、食べ辛くなり、美味しくない。水分含有量が 少く、保存温度の高低差が大きく、数量が少ない、冷凍 肉まん一個とか、冷凍シュウマイ三個とか等の冷凍食品 を、 電子レンジで蒸し上げる時、 最適度に蒸し上がる必 要加熱時間帯の幅は狭く、電子レンジの出力ワット数、 冷凍食品の保存温度、冷凍食品の水分含有量、冷凍食品 の数量等によって、その最適度に蒸し上がる必要加熱時 間は大幅に異なり、正確に割り出すのは困難である。更 に、秒単位の時間調節が出来ない電子レンジも多い。秒 単位の時間調節が出来ない低価格の電子レンジで、冷凍

食品を最適度に蒸し上げる必要加熱時間を正確に設定す るのは更に困難である。最近食品からの湿度、赤外線、 **_ 色彩等の情報をセンサで感知し、マイコンで加熱調理時** 間をコントロールする自動調理方式の電子レンジが出現 しましたが、食品の水分含有量が少ない冷凍肉まん一個 とか、冷凍シュウマイ三個とかを最適度に蒸し上げる場 合は、本発明の電子レンジ専用信号笛保温蒸し器具を使 用した、電子レンジの加熱方式の方が簡単安易であり、 低価格の電子レンジでも、ハンデーに経済的に蒸し上げ ることが出来る。更に、本発明には、多重保温蒸らし加 10 熱技術があり、冷凍肉まん、冷凍シュウマイ等の冷凍食 品は、自身の出した熱蒸気で蒸される効果があり、加熱 むらが原因で一部が熱くなってないことが解消出来、美 味しく蒸し上がる。全国的な視野に立てば、上述の多重 保温蒸らし加熱技術は、大なる省エネルギー効果があ る。電子レンジの出力ワット数は、500ワット、60 0ワット、1000ワット未満や1000ワット以上等 多種類あり、一定量の冷凍食品を最適度に蒸し上げる必 要加熱時間は、電子レンジの出力ワット数によって大幅 に異なり、正確に割り出すのは困難である。冷凍食品の 保存温度について考えれば、冷凍庫は約-30度、冷凍 室は約-20度、冷蔵庫は約-10度で冷蔵庫外に放置 された時には、もつと高温である。一定量の冷凍食品を 最適度に蒸し上げる必要加熱時間は、冷凍食品の温度に よって大幅に異なり、正確に割り出すのは困難である。 水分含有量が少ない冷凍肉まん一個とか、冷凍シュウマ イ三個とかを出力500ワットの電子レンジで加熱する 場合、冷凍食品の数量が少ない時は、短時間で益々急速 に熱くなり、最適度に蒸し上げられる必要加熱時間帯の 幅は狭い。従って、冷凍肉まん一個とか、冷凍シュウマ 30 イ三個とかを最適度に蒸し上げられる必要加熱時間を、 冷凍食品の包装袋に例示された大まかな目安時間で設定 すると、加熱時間不足や加熱時間オーバーが起こる。従 来の電子レンジの加熱技術を簡単明瞭に説明する為、冷 凍肉まん、冷凍シュウマイ等を例にして説明してきまし たが、上述の説明は本発明を冷凍肉まん、冷凍シュウマ イ等だけに適用することに限定するものではない。本発 明はその他の冷凍食品、例えば、冷凍餡まん、冷凍ちま き、冷凍包餃子、各種の冷凍ピラフ、各種の冷凍ご飯、 冷凍グリーンピース、冷凍粒状コーン、冷凍ミックス野 40 菜等にも適用でき、又、その他の食品、いも、なす、ス イートコーン、里芋等を電子レンジで蒸し上げる場合に は、多重保温蒸らし加熱で省エネルギー効果がある。

[0003] 【発明が解決しようとする課題】本発明の電子レンジ専 用信号笛保温蒸し器具は、電子レンジで冷凍肉まん、冷 凍シュウマイ等の冷凍食品や、いも、スイートコーン等 を、最適度に蒸し上げる加熱技術に関する色々な加熱時 間設定の問題点を解消し、従来の低価格の電子レンジの

が煩わしく難しい水分含有量が少ない場合、保存温度の 高低差が大きい場合、数量が少ない場合等、例えば、冷 凍肉まん一個とか、冷凍シュウマイ三個とか、いも一本 とか、スイートコーン一本とかを、電子レンジで蒸し上 げる時、最適度に蒸し上げられる必要加熱時間を設定す る煩わしいことをする必要がなく、簡単安易に加熱する ことができ、冷凍肉まん一個とか、冷凍シュウマイ三個 とか、いも一本とか、スイートコーン一本とかを、最適 度に蒸し上げた時点で蒸し器や蒸し袋等から信号を出し て、95度以上に加熱されたことを音で確認でき、電源 スイッチを切ることを報知して、加熱時間不足がない様 にすることが出来ると共に、加熱時間オーバーが起こら ない様にすることを可能にし、低価格の電子レンジで も、より簡単安易に、よりハンデーに、より経済的に、 冷凍食品等や、いも、スイートコーン等を最適度に蒸し 上げることが出来る。小・中・高学生、独身者にでも簡 単に低価格の電子レンジで、冷凍食品や、いも、スイー トコーン等を最適度に蒸し上げることが出来、おやつ、 夜食作り等にスピーデーな、高付加価値を有する電子レ ンジ専用の省エネルギー蒸し器及び蒸し袋等を提供する ことを目的とする。冷凍肉まん、冷凍シュウマイ等の冷 凍食品や、いも、スイートコーン等は、伝統的蒸し器で 蒸し上げる事もできますが、その際、伝統的蒸し器やふ きん等が必要であり、予熱等手間がかかる上、蒸し上げ 時間が長く、後かたずけも非常に煩わしい。冷凍肉まん 一個とか、冷凍シュウマイ三個とが、いも一本とか、ス イートコーン一本とかを伝統的蒸し器で蒸し上げること は、手軽に出来ない。特に小・中・高学生、独身者には 簡単に出来ない。本発明の電子レンジ専用信号笛保温蒸 し器具は、第二図、第四図と第6図に例示された様に、 伝統的蒸し器とは構造的、機能的に全く違うものであ る。本発明の電子レンジ専用信号笛保温蒸し器具は、水 分含有量が少い場合、保存温度の高低差が大きい場合、 数量が少ない場合等、例えば、冷凍肉まん一個とか、冷 凍シュウマイ三個とか、いも一本とか、スイートコーン 一本とかを電子レンジで蒸し上げる場合、簡単安易でハ ンデーな機能性に優れている。即ち、伝統的蒸し器と比 較した場合、蒸し床やふきん等は不要であり、予熱等の 手間はかからない、蒸し上げ時間が非常に短い、後かた ずけが非常に簡単に出来る、省エネルギーの多重保温蒸 らし加熱が出来る、保温機能がある等が上げられる。本 発明の電子レンジ専用信号笛保温蒸し器具は、冷凍肉ま ん、冷凍シュウマイ等の冷凍食品や、いも、スイートコ ーン等を最適度に蒸し上げた後は、多重保温蒸らし加熱 ができ、又、室内で半時間以上の保温機能がある。冷凍 肉まん、冷凍シュウマイ等の冷凍食品を最適度に蒸し上 げた後すぐ外の食器等に移した場合は、寒い季節には、 他の準備をしている間に冷めてしまう。本発明の電子レ ンジ専用信号笛保温蒸し器具は、一セット数百円位で製 造販売することが可能であるから、各家庭で数セット保 加熱技術では、最適度に蒸し上げる必要加熱時間の設定 50

有することは可能である。冷凍肉まん、冷凍シュウマイ やその他の食品数種類を最適度に蒸し上げた後、多重保 温蒸らし加熱ができ、室内で半時間以上の保温機能があ る為、食卓に並べて、他の準備が出来上がった時点に、 同時に容器を開けて、その容器や多重保温容器等を食器 として暖かいうちに食べる事が可能である。いも、な す、スイートコーン、里芋等のなまものを蒸す場合に は、本発明の多重保温蒸らし加熱で、加熱消費電力がほ ぼ半減する。全国的視野に立てば、大なる省エネルギー 効果があり、伝統的蒸し器と比較して特筆すべき数々の 10 優れた機能性に富んでいる。

[0004]

【問題を解決するための手段】本発明者は、上述の目的 を達成すべく鋭意研究を重ね、水分含有量が少ない、保 存温度の高低差が大きい、数量が少ない冷凍肉まん一個 とか、冷凍シュウマイ三個とか等を電子レンジで蒸し上 げる時、最適度に蒸し上がってきた時点に、冷凍肉ま ん、冷凍シュウマイ等から熱蒸気が吹き出し、約数秒間 続き、その後熱蒸気の吹き出しが減少する現象を発見 し、冷凍肉まん、冷凍シュウマイ等が最適度に蒸し上が 20 った時点に吹き出す熱蒸気を、検出する手段を設けて、 上述の目的を達成出来ることを発見し、電子レンジ加熱 専用の容器及び袋等に、連結構成させて信号笛を設け、 更に該容器に多重保温容器を設け、該袋に多重保温袋を 設けたことを特徴とする、電子レンジ専用信号笛保温蒸 し器具の研究開発に成功し、又、該容器及び該袋等に、 スリットを設けた信号笛や、周波数1万ヘルツ以上の信 号笛を連結構成させてなる、電子レンジ専用信号笛保温 蒸し器具の研究開発に成功しました。冷凍肉まんで本発 明の電子レンジ加熱方式を説明する。先ず冷凍肉まん一 個を取り出し、第二図に例示された電子レンジ専用信号 笛保温蒸し器具に入れ、出力500ワット位の電子レン ジの中に入れる。冷凍肉まんの温度は何度であるか分か らないし、電子レンジの出力ワット数もはっきり分から ないし、冷凍肉まんの重さも分からないので、最適度に 蒸し上げる必要加熱時間は分からない。 煩わしい最適度 に蒸し上げる必要加熱時間を設定することは不要であ る。簡単に電子レンジの加熱時間を多めセットする。例 えば、冷凍食品の包装袋に例示された大まかな目安時間 の2倍位に、一分半位に、又は、二分位にセットして電 子レンジの加熱をスタートさせる。しばらくして最適度 に蒸し上がり、笛が鳴り出したら、95度以上に加熱さ れたことを音で確認し、電子レンジを止めて肉まんを取 り出せば、最適度に蒸し上がった肉まんを安心して食べ られる。冷凍シュウマイで本発明の電子レンジ加熱方式 を説明する。先ず冷凍シュウマイ三個を取り出し、第二 図に例示された電子レンジ専用信号笛保温蒸し器具に入 れ、出力500ワット位の電子レンジの中に入れる。冷 凍シュウマイの温度は何度であるか分からないし、電子 レンジの出力ワット数もはっきり分からないし、冷凍シ

ュウマイの重さも分からないので、最適度に蒸し上げる 必要加熱時間は分からない。煩わしい最適度に蒸し上げ る必要加熱時間を設定することは不要である。簡単に電 子レンジの加熱時間を多めにセットする。例えば、冷凍 食品の包装袋に例示された大まかな目安時間の2倍位 に、二分位に、又は、三分位にセットして電子レンジの 加熱をスタートさせる。しばらくして最適度に蒸し上が り、笛が鳴り出したら、95度以上に加熱されたことを 音で確認し、電子レンジを止めて冷凍シュウマイを取り 出せば、最適度に蒸し上がった冷凍シュウマイを安心し て食べられる。電子レンジの加熱時間が不足になること や電子レンジの加熱時間がオーバーになることは起こら ない。小・中・高学生、独身者にでも手軽に冷凍食品を 最適度に蒸し上げることができ、おやつ、夜食作り等に スピーデーな、高付加価値を有する、低価格の電子レン ジでも出来る、簡単安易、ハンデーで経済的な省エネル ギー加熱方式である。数量の少ない場合の冷凍肉まんと 冷凍シュウマイ等で本発明の電子レンジ加熱方式を説明 しましたが、上述の説明は本発明を数量の少ない場合の 冷凍肉まん、冷凍シュウマイ等だけに適用することに限 定するものではない。本発明は、数量を問わず、その他 の冷凍食品、例えば、冷凍餡まん、冷凍ちまき、冷凍包 餃子、各種の冷凍ピラフ、各種の冷凍ご飯、冷凍グリー ンピース、冷凍粒状コーン、冷凍ミックス野菜等にも適 用でき、又、その他の食品、いも、なす、スイートコー ン、里芋等を電子レンジで蒸し上げる場合には、多重保 温蒸らし加熱で省エネルギー効果がある。又、食品等を 最適度に蒸し上げた後は、多重保温蒸らし加熱ができ、 室内で半時間以上の保温機能がある為、食卓に並べて、 他の準備が出来上がった時点に、同時に容器を開けて、 その容器や多重保温容器等を食器として暖かいうちに食 べる事が可能である。いも、なす、スイートコーン、里 芋等、皮のあるなまものを蒸した場合には、95度以上 に加熱されて笛が鳴っただけでは、堅い皮の部分がまだ 軟らかくなっていない為、電子レンジを止めた後、本発 明の電子レンジ専用信号笛保温蒸し器具をすぐ開けない で、二分間以上放置して多重保温蒸らし加熱をする。こ の多重保温蒸らし加熱によって加熱消費電力は約半分位 になり、全国的視野に立てば、大なる省エネルギー効果 がある、等など、伝統的蒸し器と比較して特筆すべき数

[0005]

々の優れた機能性に富んでいる。

【実施例】以下、実施例に基づき、本発明の電子レンジ 専用信号笛保温蒸し器具を更に詳細に説明する。尚、図 面は本発明を理解し易くする為、必要な部分以外は簡略 化して図示している。図1と図2は、本発明の電子レン ジ専用信号笛保温蒸し器具の基本的な第一実施例であ る。図1は第一実施例の平面図であって、図2は第一実 施例の図1のC-C'断面図である。1は信号笛、2は 多重保温容器、3は信号笛のスリット、4は信号笛保温 蒸し器具の下部容器、5は信号笛保温蒸し器具の上部容 器である。

【0006】本実施例は、本発明の電子レンジ専用信号 笛保温蒸し器具の基本的な一実施例で有り、信号笛1、 多重保温容器2、信号笛保温蒸し器具の下部容器4、信 号笛保温蒸し器具の上部容器5等は耐熱プラスチック類 等、例えば、ポリプロピレンやポリカーボネート等で作 られる。しかし、本発明の電子レンジ専用信号笛保温蒸 し器具の一部を他の材質で製作する事も可能である。例 えば、多重保温容器2、保温蒸し器具の上部容器5等を ガラスや陶器等で製作する事も出来る。特に、多重保温 容器2をガラスや陶器等で製作した場合は、多重保温蒸 らし加熱の効果が高く、その多重保温蒸らし機能の持続 時間も長い。上記した実施例は、本発明の一実施例に過 きず、本発明を図示した形状や仕様に限定するものでは ない。例えば、信号笛保温蒸し器具の下部容器4を上部 容器とし、信号笛保温蒸し器具の上部容器5を下部容器 として設計する事も可能である。信号笛の種類、形状、 大小、位置、仕様等も図示した信号笛に限定するもので はない。例えば、信号笛をネジ込み式にしたり、差し込 20 み式にしたり、又は、その位置を信号笛保温蒸し器具の 下部容器 4 や信号笛保温蒸し器具の上部容器 5 の外則部 に設計することも可能であり、又、スリットを設けて信 号笛の音域を調整することができる。冷凍肉まんを蒸す 場合、10分間位の短時間保温でよい時には、多重保温 容器2を使用しないで、冷凍肉まんを信号笛保温蒸し器 具の下部容器4の中に入れて、信号笛保温蒸し器具の上 部容器5をはめ込んだ後、電子レンジに入れて加熱すれ ばよい。10分間以上の長時間保温が必要な時には、冷 凍肉まんを信号笛保温蒸し器具の下部容器 4 の中に入 れ、多重保温容器2をかぶせてから、信号笛保温蒸し器 具の上部容器5をはめ込んだ後、電子レンジに入れて加 熱すればよい。冷凍シュウマイ、冷凍包餃子、冷凍餃子 等つつみ皮がある冷凍食品を蒸す場合には、必要保温時 間の長短に係わらず、多重保温容器2を使用して、多重 保温蒸らし加熱をすると、白く変色した堅いつつみ皮ま でも軟らかく蒸し上がる。

【0007】図3と図4は、本発明の電子レンジ専用信号笛保温蒸し器具の基本的な第二実施例である。図3は第二実施例の平面図である。図4は第二実施例の図1の 40D-D'断面図である。11は信号笛、22は多重保温容器、44は信号笛保温蒸し器の下部容器、55は信号笛保温蒸し器の上部容器である。

【0008】本実施例は、本発明の電子レンジ専用信号 笛保温蒸し器具の基本的な一実施例で有り、信号笛1 1、多重保温容器22、信号笛保温蒸し器具の下部容器 44、信号笛保温蒸し器具の上部容器55等は耐熱プラ スチック類等、例えば、ポリプロピレンやポリカーボネ ート等で作られる。しかし、本発明の電子レンジ専用信 号笛保温蒸し器具の一部を他の材質で製作する事も可能50

である。例えば、多重保温容器22、保温蒸し器具の上部容器55等をガラスや陶器等で製作する事も出来る。特に、多重保温容器22をガラスや陶器等で製作した場合は、多重保温蒸らし加熱の効果が高く、その多重保温蒸らし機能の持続時間も長い。上記した実施例も、本発明の一実施例に過ぎず、本発明を図示した形状や仕様に関ウはスオのではない。例えば、信号等保温素し器目の

限定するものではない。例えば、信号笛保温蒸し器具の 下部容器44を上部容器とし、信号笛保温蒸し器具の上 部容器55を下部容器として設計する事も可能である。 10 信号笛の種類、形状、大小、位置、仕様等も図示した信 号笛に限定するものではない。例えば、信号笛をネジ込 み式にしたり、差し込み式にしたり、又は、その位置を 信号笛保温蒸し器具の上部容器 5 5 の外則部に設計する ことも可能である。いも、なす、スイートコーン等、皮 がある長いなまものを蒸し上げるのに適した設計であ る。いも、なす、スイートコーン等、皮のあるなまもの を蒸す場合には、95度以上に加熱されて笛が鳴っただ けでは、堅い皮の部分がまだ軟らかくなっていない為、 電子レンジを止めた後、本実施例の電子レンジ専用信号 笛保温蒸し器具をすぐ開けないで、二分間以上放置して 多重保温蒸らし加熱をする。この多重保温蒸らし加熱に よって加熱消費電力は約半分位になり、全国的視野に立 てば、大なる省エネルギー効果がある、等など、本実施 例の電子レンジ専用信号笛保温蒸し器具は、伝統的蒸し

器と比較して特筆すべき数々の優れた機能性に富んでいる。いも、なす、スイートコーン等を素す時は、いも、なす、スイートコーン等を多重保温容器22の中に入れ、信号笛保温蒸し器具の下部容器44にかぶせて、信号笛保温蒸し器具の上部容器55をはめ込んだ後、電子レンジに入れて加熱すればよい。95度以上に加熱されて笛が鳴った後、電子レンジを止めて、本実施例の電子レンジ専用信号笛保温蒸し器具をすぐ開けないで、二分間以上放置して多重保温蒸らし加熱をする。この多重保温蒸らし加熱によって加熱消費電力は約半分位になり、

等など、本実施例の電子レンジ専用信号笛保温蒸し器具は、伝統的蒸し器と比較して特筆すべき数々の優れた機能性に富んでいる。又、一度蒸し上がったいも、スイートコーン等をただ暖めるだけの場合には、多重保温容器22を使用せずに、本実施例の信号笛保温蒸し器具の上部容器55の中に入れて、信号笛保温蒸し器具の下部容

全国的視野に立てば、大なる省エネルギー効果がある、

部容器55の中に入れて、信号笛保温蒸し器具の下部容器44にはめ込んだ後、電子レンジに入れて加熱すればよい。又、必要保温時間が10分間以上の場合には、多重保温容器22を使用してから、電子レンジに入れて加熱すればよい。

【0009】図5と図6は、本発明の電子レンジ専用信号笛保温蒸し器具の基本的な第三実施例である。図5は第三実施例の平面透視図であって、図6は第三実施例の図5のE-E'断面図である。111は信号笛、666は食品袋、777は冷凍肉まんである。

20

【0010】本実施例は、本発明の電子レンジ専用信号 笛保温蒸し器具の基本的な一実施例で有り、信号笛11 1、食品袋666等は耐熱プラスチック類等で作られ る。本実施例は、食品袋666を一重の袋で図示してお りますが、これは本発明の電子レンジ専用信号笛保温蒸 し器具を一重の袋に限定するものはない。該袋に多重保 温袋を付加して、多重保温蒸らし機能を持たせて、保温 時間を延ばすことも可能である。多重保温袋を付加する 場合には、袋と袋の間に波状の耐熱プラスチックシイー トを入れる。又、該多重保温袋を硬質使い捨ての耐熱プ ラスチック製の箱状にする事も可能である。上記した実 施例は、本発明の一実施例に過ぎず、本発明を図示した 形状や仕様に限定するものではない。例えば、食品袋6 66を硬質使い捨ての耐熱プラスチック製の箱状にする 事も可能である。信号笛の種類、形状、大小、位置、仕 様等も図示した信号笛に限定するものではない。本実施 例は、家に本発明の電子レンジ専用信号笛保温蒸し器具 を持っていない人には、頗る便利な仕様である。店から 本実施例の冷凍肉まんを購入して家に帰った後、その包 装袋を破り捨てたらすぐ電子レンジに入れて加熱でき る。冷凍シュウマイ、冷凍包餃子、冷凍餃子等つつみ皮 がある冷凍食品等を蒸す場合には、必要保温時間の長短 に係わらず、多重保温袋が付加されている本発明の電子 レンジ専用信号笛保温蒸し器具に包まれた冷凍シュウマ イ、冷凍包餃子、冷凍餃子等で、多重保温蒸らし加熱を すると、白く変色した堅いつつみ皮までも軟らかく蒸し 上がる。

[0011]

【発明の効果】以上説明したように本発明の電子レンジ 専用信号笛保温蒸し器具は、電子レンジ加熱専用の容器 及び袋等に、連結構成させて信号笛を設け、更に該容器 に多重保温容器を設け、該袋に多重保温袋を設けたこと を特徴とする、電子レンジ専用信号笛保温蒸し器具であ り、又、該容器及び該袋等に、スリットを設けた信号笛 や、周波数1万ヘルツ以上の信号笛等を連結構成させて なることを特徴とした、電子レンジ専用信号笛保温蒸し 器具である。本発明の電子レンジ専用信号笛保温蒸し器 具の基本的な三実施例を図示しましたが、本発明を上述 の三仕様に限定するものではない。本発明の電子レンジ 専用信号笛保温蒸し器具は、上述の三実施例以外に多種 多様の形状に設計する事が可能であり、その全部を図示 するのは困難である。本発明の電子レンジ専用信号笛保 温蒸し器具は、電子レンジで冷凍肉まん、冷凍シュウマ イ等の冷凍食品を、最適度に蒸し上げる加熱技術に関す る色々な加熱時間設定の問題点を解消し、従来の低価格 の電子レンジの加熱技術では、最適度に蒸し上げる必要 加熱時間の設定が煩わしく難しい水分含有量が少ない場 合、保存温度の高低差が大きい場合、数量が少ない場合 等、例えば冷凍肉まん一個とか、冷凍シュウマイ三個と かを、電子レンジで蒸し上げる時、最適度に蒸し上げら

10 れる必要加熱時間を設定する煩わしいことをする必要が なく、簡単安易に加熱することができ、冷凍肉まん一個 とか、冷凍シュウマイ三個とかを最適度に蒸し上げた時 点で蒸し器や蒸し袋等から信号を出して、95度以上に 加熱されたことを音で確認でき、電源スイッチを切るこ とを報知して、加熱時間不足がない様にすることが出来 ると共に、加熱時間オーバーが起こらない様にすること を可能にし、低価格の電子レンジでも、より簡単安易 に、よりハンデーに、より経済的に冷凍食品等を最適度 に蒸し上げることが出来る。小・中・高学生、独身者に でも簡単に低価格の電子レンジで、冷凍食品等を最適度 に蒸し上げることが出来、おやつ、夜食作り等にスピー デーな、高付加価値を有する電子レンジ専用のハンデー で省エネルギーな蒸し器及び蒸し袋等を提供出来る。本 発明の電子レンジ専用信号笛保温蒸し器具は、第二図、 第四図と第6図に例示された様に、伝統的蒸し器とは構 造的、機能的に全く違うものである。本発明の電子レン ジ専用信号笛保温蒸し器具は、水分含有量が少い場合、 保存温度の高低差が大きい場合、数量が少ない場合等、 例えば、冷凍肉まん一個とか、冷凍シュウマイ三個と か、いも一本とか、スイートコーン一本とかを電子レン ジで蒸し上げる場合、簡単安易でハンデーな機能性に優 れている。伝統的蒸し器と比較した場合、蒸し床やふき ん等は不要であり、予熱等の手間はかからない、蒸し上 げ時間が非常に短い、後かたずけが非常に簡単に出来 る、省エネルギーの多重保温蒸らし加熱が出来る、保温 機能がある等が上げられる。本発明の電子レンジ専用信 号笛保温蒸し器具は、冷凍肉まん、冷凍シュウマイ等の 冷凍食品や、いも、スイートコーン等を最適度に蒸し上 げた後は、多重保温蒸らし加熱ができ、又、室内で半時 間以上の多重保温蒸らし機能による保温効果がある。冷 凍肉まん、冷凍シュウマイ等の冷凍食品を最適度に蒸し 上げた後すぐ外の食器等に移した場合は、寒い季節に は、他の準備をしている間に冷めてしまう。本発明の電 子レンジ専用信号笛保温蒸し器具は、一セット数百円位 で製造販売することが可能であるから、各家庭で数セッ ト保有することは可能である。冷凍肉まん、冷凍シュウ マイやその他の食品数種類を最適度に蒸し上げた後、多 重保温蒸らし加熱ができ、室内で半時間以上の保温効果 がある為、食卓に並べて、他の準備が出来上がった時点 に、同時に容器を開けて、その容器や多重保温容器等を 食器として暖かいうちに食べる事が可能である。いも、 なす、スイートコーン、里芋等、皮のあるなまものを蒸 した場合には、95度以上に加熱されて笛が鳴っただけ では、堅い皮の部分がまだ軟らかくなっていない為、電 子レンジを止めた後、本発明の電子レンジ専用信号笛保 温蒸し器具をすぐ開けないで、二分間以上放置して多重 保温蒸らし加熱をする。この多重保温蒸らし加熱によっ て加熱消費電力は約半分位になり、全国的視野に立て 50 ば、大なる省エネルギー効果がある、又、冷凍シュウマ イ、冷凍包餃子、冷凍餃子等、つつみ皮がある冷凍食品 を蒸す場合には、必要保温時間の長短に係わらず、多重 保温容器2を使用して、多重保温蒸らし加熱をすると、 白く変色した堅いつつみ皮までも軟らかく蒸し上がる。 等など、伝統的蒸し器と比較して特筆すべき数々の優れ た機能性に富んでいる。上述のように本発明の電子レン ジ専用信号笛保温蒸し器具は、電子レンジで食品を蒸す 時に、正確な必要加熱時間の設定を不要にし、最適度に 蒸し上がった時点に信号笛を鳴らして、95度以上に加 熱されたことを音で確認でき、電源スイッチを切ること 10 を報知して、加熱時間不足や、加熱時間オーバー等がな いようにして、簡単安易に加熱できるようにし、又、多 重保温蒸らし加熱による大きな省エネルギー効果、及 び、多重保温蒸らし機能による省エネルギー保温効果が ある、高付加価値を持つ商品価値の高い電子レンジ専用 信号笛保温蒸し器具であり、その効果は非常に大きい。

【図面の簡単な説明】

【図1】本発明の第一実施例の平面図である。

【図2】本発明の第一実施例の図1のC-C'断面図である。

【図3】本発明の第二実施例の平面図である。

【図4】本発明の第二実施例の図3のD-D'断面図で*

*ある。

1

【図5】本発明の第三実施例の平面透視図である。

【図6】本発明の第三実施例の図5のE-E'断面図である。

【符号の説明】

第一実施例の信号笛

2 第一実施例の多重保温容器

3 第一実施例の信号笛のスリット

4 第一実施例の信号笛保温蒸し器具の下部容

器

第一実施例の信号笛保温蒸し器具の上部容

5 器

11 第二実施例の信号笛

22 第二実施例の多重保温容器

44 第二実施例の信号笛保温蒸し器具の下部容

器

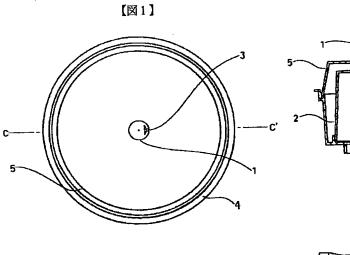
55 第二実施例の信号笛保温蒸し器具の上部容

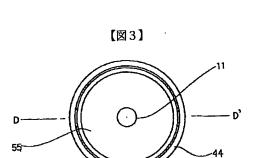
器

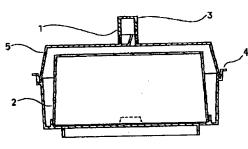
111 第三実施例の信号笛

20 666 第三実施例の信号笛保温蒸し器具の食品袋

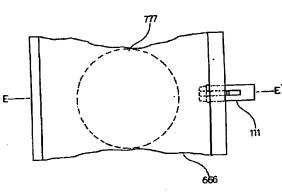
777 第三実施例の冷凍肉まん



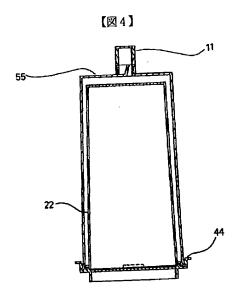


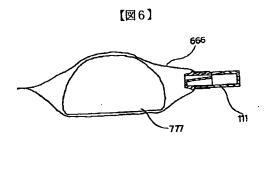


【図2】



【図5】





PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number:

06-245861

(43)Date of publication of application: 06.09.1994

(51)Int.Cl.

A47J 27/00 A47J 36/00

(21)Application number: 05-078487

(71)Applicant: HAYASHI HIROO

(22)Date of filing:

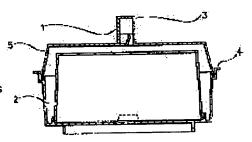
26.02.1993

(72)Inventor: HAYASHI HIROO

(54) WARMTH-KEEPING AND STEAMING WARE WITH ALARM WHISTLE EXCLUSIVE FOR MICROWAVE OVEN

(57)Abstract:

PURPOSE: To cook frozen food and the like to the most suitable condition handily and economically even for a cheap microwave oven by fitting up with an alarm whistle to the microwave oven for heating tablewares or foods. CONSTITUTION: An alarm whistle 1, multi-layered warmth-keeping receptacle 2, the lower receptacle 4 of the warmth-keeping and steaming ware with alarm whistle(WARE), the upper receptacle 5 of WARE and others are made of heat resistant plastics. And the alarm whistle 1 is fitted up on the upper receptacle 5. As a result, the difficulty is solved to fix various time to steam frozen foods such as meat buns, shaomais or steamed meat dumplings to steam them to the most suitable condition, and it, becomes unneccesary to do a troublesome work to fix the necessary time to steam them to the most suitable condition even when it is very hard to fix the time in such cases as low quantity of water in food, large difference in storage temperature



and low quantity of storage an so forth and when the food is steamed to 95° C or higher, it is confirmed by the alarm of the whistle.

LEGAL STATUS

[Date of request for examination]

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]